



SvětemVína.cz

Proměňte firemní dárek ve skvělý zážitek

Darujte víno a ingredience k přípravě jídla, které jej skvěle doprovodí.

Potěšíte tak lahodným gastronomickým zážitkem v pohodlí domovů vašich klientů či zaměstnanců.

Jedinečná kombinace jídla a vína.

Unikátní produkt v České republice.



**Katalog
2020**

Jak vybíráme vína

Náš sommelier Jakub Přibyl je trojnásobným mistrem ČR v sommelierství a úspěchy sbíral i ve světě. Ročně ochutná více než 6000 vín, ta s nejlepším poměrem kvality a ceny doporučí právě vám.

Získáte vína z české republiky i celého světa od různých vinařů. Narozdíl od dovozců nejsme nuceni protěžovat své vinaře. Vybíráme tedy nejlepší vína na trhu.

Párování s jídlem

Soustředíme se nejen na vína, ale i na výběr jejich ideální využití v gastronomii.

Na výběru těch nejlepších kombinací s vínem spolupracuje s předními českými šéfkuchaři, kteří pro vás připravují recepty a podílí se na výběru kvalitních surovin.



Dokonalá kombinace skvělého vína a jídla.

- Věnujete víno a kompletní ingredience k přípravě pokrmu.
- Vína doprovází zajímavé video degustace se sommelierem.
 - Přípravu jídla ulehčí recepty od předních šéfkuchařů.
- Vše ve stylovém balení s možností firemního brandingu.
 - Množstevní slevy a odpočet z daně

Reference

CSCARGO

SEZNAM.CZ

SLAVIA
POJIŠŤOVNA

aira

EUC

CIMEX
CIMEX

OREA
HOTELS & RESORTS

a další

Bonusy k objednávkám

K objednávkám dostanete od SvětemVína.cz naše vinařské předplatné



Nad 20.000 Kč

Klasické předplatné na 2 měsíce v hodnotě 1458 Kč

Nad 50.000 Kč

Klasické předplatné na 3 měsíce v hodnotě 2187 Kč
nebo
Prémiové předplatné na 2 měsíce v hodnotě 2258 Kč

Nad 100.000 Kč

2x Klasické předplatné na 3 měsíce v hodnotě 4374 Kč
nebo
4x Prémiové předplatné na 1 měsíc v hodnotě 4516 Kč

Nad 200.000 Kč

11x Klasické předplatné na 1 měsíc v hodnotě 8019 Kč
nebo
7x Prémiové předplatné na 1 měsíc v hodnotě 7903 Kč



Vánoční kapr po asijsku

Kapr v sezamu a Soave Castelforte

Užijte si Vánoční večeri jinak. Moderní recept kapra se sojovou omáčkou dá vyniknout vytříbené chuti kapra. Výjimečné spojení s chutí italského bílého vína Soave ještě podtrhne výsledný chuťový zážitek.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Soave 0,75l Castelforte• italský extrapanenský olivový olej 250ml Basso• květový med 50ml Český med• sojová omáčka 150ml Kikkoman• balsamický ocet Blu 250ml Alis• zázvor mletý 36g Koření od Antonína• sezamová semínka 33g Koření od Antonína | <ul style="list-style-type: none">• dárkové balení SvětemVína.cz• videodegustace Jakuba Přibyla• recept od šéfkuchaře• karta o víně |
|---|--|
- | | | | | |
|--|---------|--------------|--------------|---------------|
| | MOC | VOC od 10 ks | VOC od 50 ks | VOC od 100 ks |
| | 598 Kč | 464 Kč | 448 Kč | 433 Kč |
| | vč. dph | bez dph | bez dph | bez dph |

Kód 17030



Vánoční svařák

Vyladěná směs na svařák a Merlot Castelforte

Výtečná směs na svařák od sommelierů skvělého wine baru Vinograf. Stačí smíchat se skvělým vínem Merlot Castelforte, ohřát, oddat se jeho chuti a zříjemnit si zimní večer.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Merlot 0,75l Castelforte• směs na červený svařák Vinograf• dárkové balení SvětemVína.cz | <ul style="list-style-type: none">• recept od sommeliera• karta o víně |
|---|---|

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
339 Kč	263 Kč	254 Kč	245 Kč
vč. dph	bez dph	bez dph	bez dph

Kód 17031



Česká klasika

Houbový kuba a Veltlínské zelené Trávníček a Kořínek

Užijte si skvělou kombinaci pikantního moravského veltlínu s tradičním vánočním houbovým kubou. Rafinovaně kořenitá chuť vína i jídla si spolu výjimečně rozumí a vy si tak naplno užijete návrat klasického vánočního pokrmu na váš stůl. Nejen nápaditá, ale i zdravá přírodní kombinace.

- Veltlínské zelené kabinetní 0,75l Trávníček a Kořínek
- ječné kroupy 500g Green Apotheke
- směs hub na kubu 35g Holoubek a pravenci
- majoránka 6g Koření od Antonína
- slunečnicový olej 250ml Bohemia olej
- dárkové balení SvětemVína.cz
- videodegustace Jakuba Přibyla
- recept od šéfkuchaře
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
641 Kč vč. dph	497 Kč bez dph	480 Kč bez dph	463 Kč bez dph

Kód 17007



Česká klasika

Houbový kuba a Veltlínské zelené VOC Trávníček a Kořínek

Skvělá kombinace tradičního vánočního houbového kuby s výjimečně elegantním a pikantním veltlínem VOC Znojmo od Vinařství Trávníček & Kořínek. Elegantní ovocná a kořenitá chuť vína si s bohatou chutí houbového kuby výborně rozumí a vy si tak naplno užijete návrat klasického vánočního pokrmu na váš stůl. Nejen nápaditá, ale i zdravá kombinace.

- Veltlínské zelené kabinetní 0,75l Trávníček a Kořínek
- ječné kroupy 500g Green Apotheke
- směs hub na kubu 35g Holoubek a pravenci
- majoránka 6g Koření od Antonína
- slunečnicový olej 250ml Bohemia olej
- dárkové balení SvětemVína.cz
- videodegustace Jakuba Přibyla
- recept od šéfkuchaře
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
753 Kč vč. dph	584 Kč bez dph	564 Kč bez dph	545 Kč bez dph

Kód 17012



Sklo & Víno

Sklenice na bílé víno a Pinot Grigio Castelforte

Volba vhodného skla je základem úspěchu pro skvělý výsledný zážitek. Užijte si výborný Pinot Grigio Castelforte ze skla, které dá vyniknout jeho bohaté a svěží chuti. Proč jsme zvolili právě tento tvar skleničky vám přiblíží ve videodegustaci sommelier Jakub Přibyl.

- Pinot Grigio 0,75l Castelforte
- vna víno 350ml Rebecca
- dárkové balení SvětemVína.cz
- videodegustace Jakuba Přibyla
- recept od šéfkuchaře
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
335 Kč vč. dph	260 Kč bez dph	251 Kč bez dph	242 Kč bez dph

Kód 17032



Sklo & Víno

Sklenice na červené víno a Chianti Querceto

Málokdo ví, že sklenice, které máme spojené výhradně s bílými víny, jsou vhodné také pro některá vína červená. Přesvědčte se o tom s příjemně ovocným toskánským Chianti Querceto, které z námi zvoleného skla chutná výtečně. Více vám prozradí sommelier Jakub Přibyl ve videodegustaci.

- Chianti 0,75l Querceto
- sklenice na víno 350ml Rebecca
- dárkové balení SvětemVína.cz
- videodegustace Jakuba Přibyla
- recept od šéfkuchaře
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
374 Kč vč. dph	290 Kč bez dph	280 Kč bez dph	270 Kč bez dph

Kód 17033



Potěšení bez vaření

Italský tradiční salám a Pinot Grigio Lunardi

Sušený salám cacciatore vyrobený z nejlepšího vepřového masa, s výraznou vůní a jemnou chutí, italské pečivo grissini a ovocně svěží Pinot Grigio Lunardi. To je kombinace, která vám zajistí příjemný večer. Stačí nakrájet, otevřít a oddat se harmonickému spojení chutí.

- Pinot Grigio 0,75l Lunardi
- italský salám Cacciatore 175g Clai
- italské tyčinky s rozmarýnem 150g Roberto
- dárkové balení SvětemVína.cz
- videodegustace Jakuba Příbyla
- recept od šéfkuchaře
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
348 Kč vč. dph	270 Kč bez dph	261 Kč bez dph	252 Kč bez dph

Kód 17005



Potěšení bez vaření

Italský tradiční salám a Merlot Lunardi

Italský salám Cacciatore z prvotřídního vepřového masa s pečivem grissini s rozmarýnem se dobře snoubí také s červenými víny s dobrou ovocností, tříslovinou a svěžestí. Všechny tyto parametry splňuje Merlot Lunardi z italského Veneta, který jeho jemnou chuť výborně doplňuje.

- Merlot 0,75l Lunardi
- italský salám Cacciatore 175g Clai
- italské tyčinky s rozmarýnem 150g Roberto
- dárkové balení SvětemVína.cz
- videodegustace Jakuba Příbyla
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
333 Kč vč. dph	258 Kč bez dph	249 Kč bez dph	241 Kč bez dph

Kód 17004



Výběr sommeliera

Chcete darovat vašim klientům či zaměstnancům láhev dobrého vína? Sommelier Jakub Přibyl pro vás vybere ta nejlepší. K nim vám natočíme videodegustace a spolu s šéfkuchaři připravíme recept na míru. Vše dodáme v dárkovém balení na jedno či dvě vína.

- vyhledáme skvělá vína dle vašich požadavků
- výběr předního českého sommeliera
- vína z moravy a celého světa
- dárkové balení na jedno či dvě láhve
- videodegustace Jakuba Přibyla
- recept od šéfkuchařů
- karty o víně

od 146 Kč
bez dph



Chut' Itálie

Spaghetti aglio, olio e peperoncino a Garganega Castelforte

V jednoduchosti je krása. O tom vás přesvědčí svěží a pikantní italská klasika Spaghetti aglio, olio e peperoncino, která se výborně snoubí s plnějším bílým vínem s nižší kyselinou. Právě takové je benátské víno z odrůdy Garganega od vinařství Castelforte, které si díky částečnému zrání v dubovém sudu s pikantní chutí pokrmu hravě poradí.

- Garganega 0,75l Castelforte
- italské těstoviny spaghetti 500g Garofalo
- italský extrapanenský olivový olej 250ml Basso
- koření aglio peperoncino 34g Koření od Antonína
- dárkové balení SvětémVína.cz
- videodegustace Jakuba Přibyla
- recept od šéfkuchaře
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
445 Kč vč. dph	345 Kč bez dph	334 Kč bez dph	322 Kč bez dph

Kód 17008



Itálie vs. Španělsko

Penne all' arrabbiata a Tempranillo Valdemoreda

Snoubení jídla a vína nemusí vždy respektovat zemi odkud pochází. Vyzkoušejte výbornou kombinaci španělského Tempranilla z vinařství Valdemoreda a italských penne all' arrabbiata. Chutnají spolu skvěle.

- Tempranillo 0,75l Valdemoreda
- italské těstoviny penne 500g Garofalo
- italská loupáná rajčata 400g Divella
- italský extrapanenský olivový olej 250ml Basso
- koření aglio peperoncini 34g Koření od Antonína
- dárkové balení SvětemVína.cz
- videodegustace Jakuba Přibyla
- recept od šéfkuchaře
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
467 Kč vč. dph	362 Kč bez dph	349 Kč bez dph	337 Kč bez dph

Kód 17009



Chut' Itálie

Penne all' arrabbiata a Barbera d'Asti Olim Bauda

V doslovném překladu "naštvané penne" si skvěle rozumí s výrazně ovocnými víny s dobrou ale poddajnou tříslovinou a kyselinou. Tyto parametry splňuje i pozoruhodně gastronomické víno Barbera d'Asti z italského Piemontu. Jeho příjemně ovocný charakter se s pikantními penne all' arrabbiata skvěle doplňuje a výsledná chuť je nezapomenutelná.

- Barbera d'Asti La Villa 0,75l Olim Bauda
- italské těstoviny penne 500g Garofalo
- italská loupáná rajčata 400g Divella
- italský extrapanenský olivový olej 250ml Basso
- koření aglio peperoncini 34g Koření od Antonína
- dárkové balení SvětemVína.cz
- videodegustace Jakuba Přibyla
- recept od šéfkuchaře
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
701 Kč vč. dph	543 Kč bez dph	525 Kč bez dph	507 Kč bez dph

Kód 17013



Chut' Itálie

Penne alla putanesca a Merlot Lunardi

Oddejte se pestré chuti penne alla putanesca. V harmonickém spojení s mladým a svěžím Merlotem Lunardi si je vychutnáte jako nikdy předtím. Jeho příjemná ovocná chuť s hebkou tříslovinou se dokonale doplňuje s rozmanitou chutí této tradiční italské pasty.

- Merlot 0,75l Lunardi
- italské těstoviny penne 500g Garofalo
- italská loupaná rajčata 400g Divella
- italský extrapanenský olivový olej 250ml Basso
- španělské černé olivy 142g Bassta
- ančovičky v olivovém oleji 90g Agostino Recca
- italské kapary 100g Neri
- dárkové balení SvětemVína.cz
- videodegustace Jakuba Přibyla
- recept od šéfkuchaře
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
598 Kč vč. dph	464 Kč bez dph	448 Kč bez dph	433 Kč bez dph

Kód 17010



Chut' Itálie

Penne alla putanesca a Barbera d'Asti Olim Bauda

Poznejte nedávno objevenou pátou základní chuť s japonským názvem "umami". Právě tato těžko definovatelná chuť je velmi výrazně zastoupená v Penne alla Putanesca. Rafinovaná a ovocná Barbera d'Asti z italského regionu Piemonte se svěží kyselinou a jemnou tříslovinou, jí dovolí projevit se v plné kráse a vy tak můžete objevovat nové taje takzvané glutamátové chuti.

- Barbera d'Asti La Villa 0,75l Olim Bauda
- italské těstoviny penne 500g Garofalo
- italská loupaná rajčata 400g Divella
- italský extrapanenský olivový olej 250ml Basso
- španělské černé olivy 142g Bassta
- ančovičky v olivovém oleji 90g Agostino Recca
- italské kapary 100g Neri
- dárkové balení SvětemVína.cz
- videodegustace Jakuba Přibyla
- recept od šéfkuchaře
- karta o víně

MOC	VOC od 10 ks	VOC od 50 ks	VOC od 100 ks
832 Kč vč. dph	645 Kč bez dph	624 Kč bez dph	602 Kč bez dph

Kód 17027

Souhrnný VO ceník

Uvedené ceny jsou bez DPH a platí při objednávce nad 100ks

Výběr sommeliéra - vína dle vašich požadavků od 146 Kč

Víno a delikatesy

17005 Potěšení bez vaření: Italský tradiční salám a Pinot Grigio Lunardi 252 Kč

17004 Potěšení bez vaření: Italský tradiční salám a Merlot Lunardi 241 Kč

Sklo a víno

17032 Sklenice na bílé víno a Pinot Grigio Castelforte 242 Kč

17033 Sklenice na červené víno a Chianti Querceto 270 Kč

17031 Vánoční svařák: Vyladěná směs na svařák a Merlot Castelforte 245 Kč

Večeře s vínem

17030 Vánoční kapr po asijsku: Kapr v sezamu a Soave Castelforte 433 Kč

17007 Česká klasika: Houbový kuba a Veltlínské zelené Trávníček a Kořínek 463 Kč

17012 Česká klasika: Houbový kuba a Veltlínské zelené VOC Trávníček a Kořínek. 545 Kč

17008 Chuť Itálie: Spaghetti Aglio, olio e peperoncino a Garganega Castelforte. 322 Kč

17009 Itálie vs. Španělsko: Penne all' arrabiata a Tempranillo Valdemoreda 337 Kč

17013 Chuť Itálie: Penne all' arrabiata a Barbera d'Asti Olim Bauda 507 Kč

17010 Chuť Itálie: Penne alla putanesca a Merlot Lunardi 433 Kč

17027 Chuť Itálie: Penne alla putanesca a Barbera d'Asti Olim Bauda 602 Kč



BALENÍ NA PŘÁNÍ

- 1 až 2 vína v balení
- Možnost doplnit delikatesami nebo receptem a ingrediencemi.
- Vždy doporučeno a vybráno ve spolupráci se sommeliérem, abychom dodali jen ty produkty, které splní nároky na kvalitu a vhodné spojení vína a delikates.
- Nedodáme tedy nic, co by nedávalo dohromady smysl a pod co se "nepodepíšeme".



Ukázka brandigu balení

- bílé nebo stylové přírodní balení
- tisk brandových balení od 200 ks
- zdarma vkládáme firemní přání, věnování a jiný obsah

Kontaktujte nás

svetemvina.cz

svetemvina.cz/firemni-darky

+420 776 301 199, +420 602 751 231

info@svetemvina.cz

SvetemVina.cz | +420 776 301 199, +420 602 751 231 | info@svetemvina.cz